



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA BÖREK

5 adet yufka
125 gr tereyağı
300 gr orta yağlı kıyma
2 yemek kaşığı çam fıstığı
1 adet orta boy soğan
Tuz
Karabiber
Tatlı toz biber
Üzeri için:
2 yemek kaşığı katı yoğurt
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tereyağının yarısını kıyma, soğan, çam fıstığı ile kavurun. Yarım paket margarinin yarısını da eritip yoğurt ile karıştırın. Yufkanın ortasına sürün. Her bir yufkayı ortadan ikiye kesin. Tam ortasına kıyma harcım doldurun. Yağlı yoğurttan fırça ile sürün. Oklavayı geniş kısımdan sararak dolayın. Elinizle büzerek çıkarın. Fırın kabına döndürerek düşeyin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Sıvı yağı gezdirip fırına verin.

